44e Année. — Tome LXXXVI N° 2221 Paris, 21 Janvier 1937

REVUE DE VITICULTURE

GREFFAGES SUR PLACE

Jusqu'à ces dernières années, on n'appliquait en général à la vigne que le greffage souterrain ou à fleur du niveau du sol au moyen de la *greffe en fente simple* et, dans certains cas, le greffage aérien par *écusson ligneux*, dénommé Vauzou-Massagie et Mayorquine. Mais, depuis quelque temps, dans plusieurs régions des Landes, du Béarn, de la Bigorre, les préférences vont à deux systèmes aériens que je désignerai ou que l'on peut baptiser : *greffage au mastic et au chatterton*, et *greffage Mounétou*, que j'ai qualifié au « *Bol terreux* ». Ils constituent un grand progrès sur les autres procédés, car les réussites, surtout avec le « *Bol terreux* », sont régulières, constantes, très avantageuses, vraiment sensationnelles. Ces deux nouveaux systèmes, dérivant de la *greffe en fente simple souterraine*, nous allons d'abord décrire celle-ci avec tous détails et explications nécessaires, en nous appuyant sur les croquis exposés à la Pl. I ci-jointe.

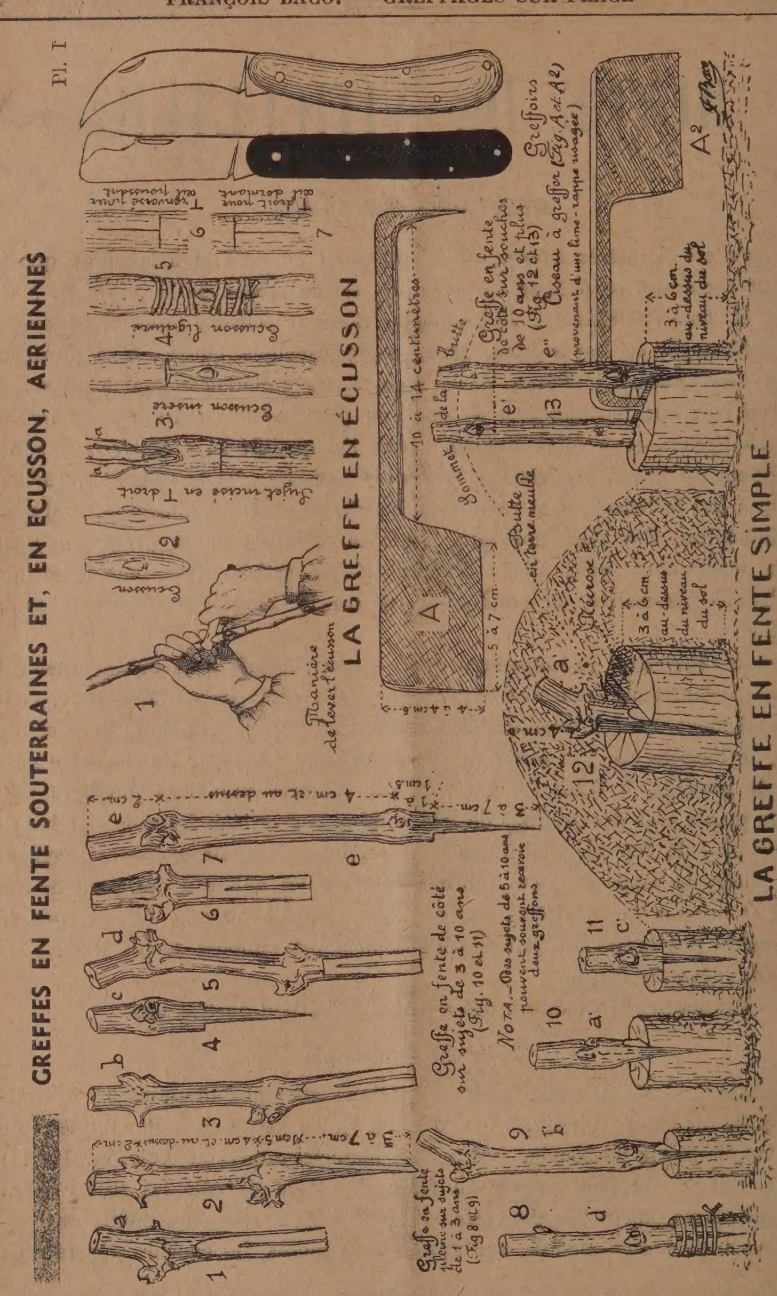
Comme références, je rappellerai que — non compris les 7.000 et quelques hybrides producteurs franco-américains que j'ai créés depuis 1897 à 1922, dont huit seulement ont été reconnus dignes d'entrer dans la grande culture et d'y rester, je l'espère (1), j'ai greffé et fait greffer sur place par les élèves de mon école de greffage, à Bélus (Landes), et par d'autres praticiens plusieurs milliers de plants avec des greffons de très nombreuses variétés françaises et hybrides sur plus de 600 sujets différents, parmi lesquels environ 450 appartenant à des pieds de semis de mes hybrides ratés et les autres à des porte-greffes usuels et aussi à des viniféras de tous âges, jusqu'à 50 ans, directs, que la présence du phylloxéra n'a jamais sérieusement incommodés depuis 1900, pour cause de dégénérescence.

Dans l'ensemble, le quantum des réussites a été bon ou très bon.

Greffe en fente simple

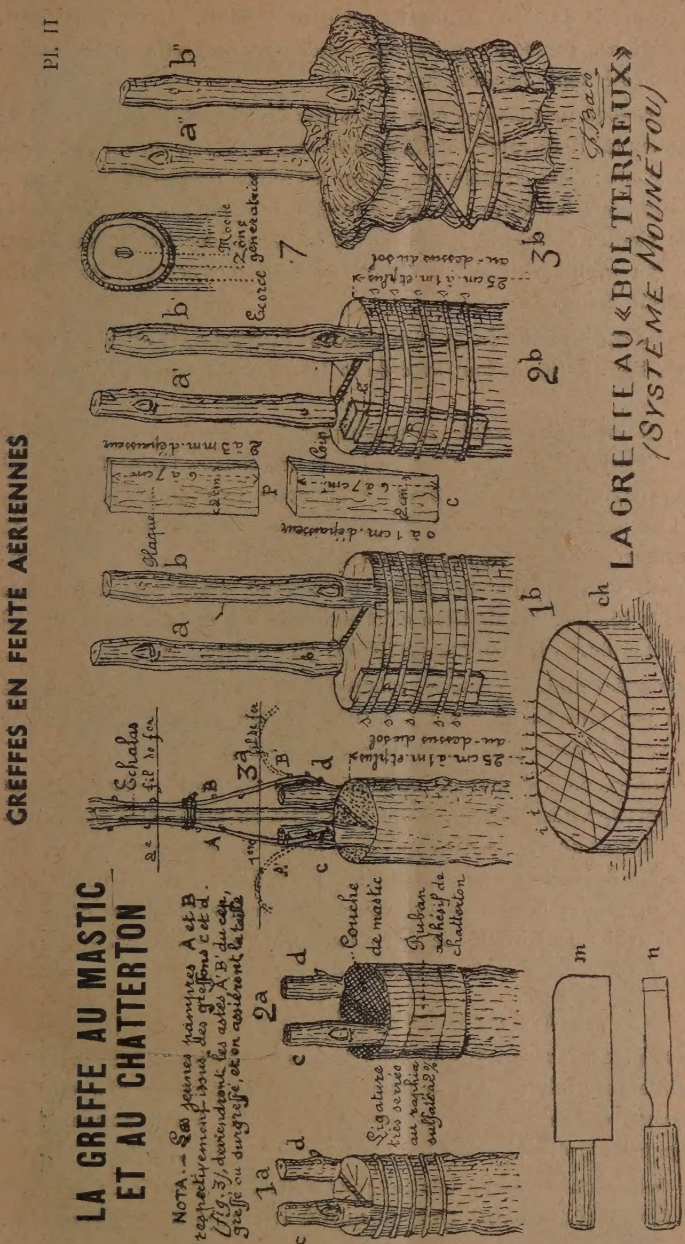
La greffe en fente simple et pleine s'applique aux tiges mesurant 6 à 15 millimètres de diamètre (voir fig. 8 et 9 à la Pl. I). La greffe en fente simple et de côté s'applique sur les souches qui ont un diamètre supérieur (voir fig. 10, 11, 12, 13, Pl. I). On peut greffer en fente simple et de côté les sujets ayant moins de 15 millimètres de diamètre ; l'essentiel est de toujours mettre en contact aussi intime que possible, sur une face au moins, les couches génératrices

(1) C'est le manque de moyens financiers suffisants ou d'un « père nourricier » d'hybrides de semis, bon capitaliste, qui a enrayé mes recherches. Un enjeu d'environ 500.000 francs, à échelonner au cours d'une vingtaine d'années, serait nécessaire pour une étude très consciencieuse, bien scientifique, d'environ 8 à 10.000 variétés, dont les sujets les plus remarquables, *a priori*, seraient bien cultivés et étudiés sur des surfaces assez importantes; et avec, finalement, la perspective de n'en pouvoir *bien breveter*, à coup sûr, qu'un ou deux par mille comptés au champ de semis. En procédant ainsi on ne s'expose pas à amplifier la sarabande chaotique de tant d'hybrides inférieurs et nuisibles au progrès de la viticulture nouvelle, autrement dit à la rénovation du vignoble français. *A bas le mercantilisme!*



ou cambium du sujet et du greffon, afin de réaliser leur soudure ,voir fig. 7 de la Pl. II).

Comme il importe, pour le meilleur succès de l'opération, de maintenir les yeux ou bourgeons à l'état latent, c'est-à-dire non éclos au moment du greffage, les sarments-greffons doivent être conservés endormis en lieu bien frais, non



Les fig. 1 a et 2 a représentent les deux premières opérations de la greffe au mastic Lhomme-Lefort et au chatterton; la fig. 3 a en montre le résultat, fin octobre, et indique comment pourrait être constituée la taille. Mais, l'année suivante, il sera préférable d'asseoir cette taille Guyot double, ou quadruple si on l'étire en hauteur (à 1 m. 80 au-dessus du sol). — Les fig. 1 b, 2 b et 3 b expriment les trois phases de l'exécution de la greffe au « Bol terreux » (système Mounétou). La ligature à 4, 5 ou 6 spirales s, s, s, s..., est faite avec des brins d'osier obtenus en fendant chaque branchette en 2, 3 ou 4 longueurs selon la grosseur. — Le croquis ch représente une fraction d'un rondin de châtaignier, ou d'acacia... sec, ayant 6 à 7 cm. d'épaisseur, que l'on tanche, avec la serpe m, suivant les lignes i, i, i..., distantes de 2 à 3 millim., pour obtenir les plaques P, et de 6-10 millim. pour en extraire les coins C que l'on affile avec le ciseau n. — (Voir les photographies des PL. III et IV.)

humide, dans du sable sec, sitôt après leur cueillette ou leur réception. Avant leur greffage, on leur fait subir un trempage de 24 heures à l'eau claire courante ou dormante, pour les rafraîchir et provoquer leur réveil.

Une température de 20 à 30° étant nécessaire pour former un bon tissu cicatriciel de soudure, l'exécution des greffes sur place doit se faire au printemps,

après la grande poussée de sève, en mars-avril dans le Midi, en avril-mai-juin, dans les autres régions. Toutes les opérations concernant la greffe en fente simple, pleine et de côté sont exposées à la Pl. I.

Pour que les greffons ne puissent être noyés par les pleurs, il faut, avant de les placer, décapiter les tiges-sujets, à 3-6 centimètres au-dessus du sol (1), quelque temps auparavant : deux ou trois jours pour les moins grosses (6 à 15 mm.), quatre à six jours pour les autres. Avant d'insérer les greffons, on détache le plus possible de vieilles écorces et on rafraîchit la coupe bien horizontalement. On ne ligature (au raphia sulfaté à 2 % ou au brin d'osier) que les greffes dont le sujet paraît manquer de ressort.

Afin d'éviter le desséchement du greffon pendant la reprise, il est absolument nécessaire de très bien butter le tout avec de la terre préalablement bien ameublie.

Dans la suite, il est indispensable de supprimer tous les drageons ou gourmands émis par le sujet et de bien fixer au tuteur les pousses du greffon. C'est par un débuttage complet, pratiqué trente à quarante jours après le greffage, que l'on peut le mieux supprimer les drageons rez-de-souche, sans crainte de méprises ou d'erreurs. Séance tenante, on doit bien rebutter chaque greffe, comme précédemment. Ce n'est que fin juillet ou courant d'août-septembre, que l'on peut mettre la soudure à l'air libre et effectuer le sevrage des greffons, qui consiste à supprimer toutes les racines qu'ils ont pu émettre.

Les greffes manquées sont, si possible, refaites l'année suivante sur les mêmes sujets resciés un peu plus bas, à moins que l'on préfère combler les vides par marcottage ou avec de beaux plants enracinés directs ou greffés.

Toutes les boutures, ou à défaut de boutures, tous les plants racinés devant servir de sujets porte-greffes, doivent, avant leur mise en place, être bien éborgnés : on ne doit laisser que la pousse supérieure aux racinés et que les yeux des boutures au-dessous desquels devra se faire la greffe. L'on sait, en effet, que, dans le greffage sur place, la plupart des échecs résultent surtout des drageons ou gourmands, si avides accapareurs de sève à leur profit et au détriment des tissus de soudure, de la reprise et de la vitalité du greffon.

La greffe à écusson ligneux

Cette greffe est plus avantageuse que celle à écusson herbacé. Elle se pratique, soit au printemps, soit en août-septembre. Dans le premier cas, elle est dite à œil poussant, et, dans le second cas, elle est dite à œil dormant. Ce mode de greffage est représenté à la Pl. 1, aux fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6.

Comme pour les arbres fruitiers, elle ne peut s'effectuer avec succès que sur des sujets bien développés, de un à trois ou quatre ans au plus, en pleine sève.

On greffe à œil poussant avec des écussons levés sur des sarments de l'année précédente, conservés dans le sable sec, de la même manière que ceux destinés à la greffe en fente.

Comme il est avantageux d'enlever la vieille écorce qui recouvre l'écusson et

(1) Grâce à cette hauteur, on peut, quelquefois, en cas d'insuccès, regreffer la souche l'année suivante. Avec les greffes aériennes, c'est toujours possible.

Pl. III

GREFFES EN FENTE AERIENNES

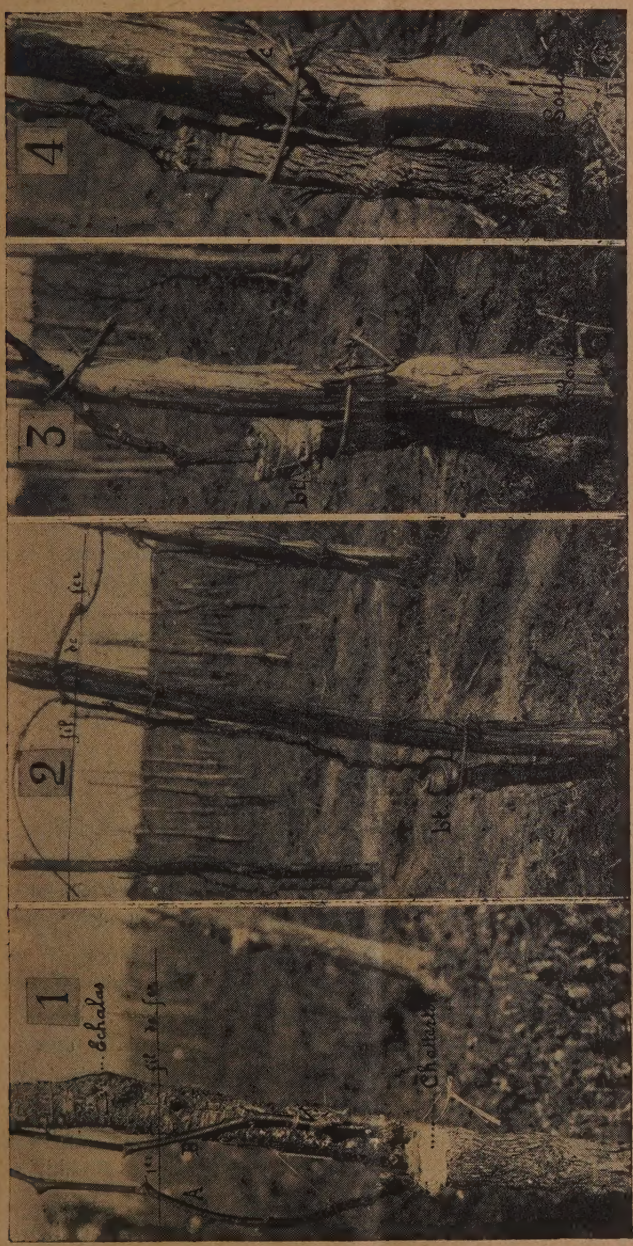


Photo F. BACO.

Fig. 1. — *Vue, à la 2e année de surgreffage, d'un cep, parmi 800 semblables, sur Colombard greffé sur 101-14, âgés de 9 ans, surgreffage, effectué au mastic Lhomme-Lefort et au chatterton, comme le montrent les dessins 1 a, 2 a, 3 a de la PL. II.*

Fig. 2, 3 et 4. — *Vue, en mars 1935, de souches de Tannat ou Moustron, noir, greffé sur 101-14 planté en 1919, avec environ 1500 semblables, surgreffées fin mars 1934 avec un hybride franco-américain, noir, au moyen du système Mouméton. En* bt (fig. 2 et 3) *on distingue les « bois terreux » sts à 40, 60, 75 centimètres au-dessus du sol, et à la fig. 4, dépourvue du bol terreux, des traces de la ligature en osier et. en P C, fixées à l'échalas, la plaque et le coin de châtaignier, dessinés à la PL. II, où sont exposés en* 1b, 2b et 3b *les phases de l'exécution de cet admirable système de greffage.*

NOTA. — *La taille de tous les ceps sera assise en vue de celle de Guyot double, comme le montre la fig. 2, à 1 m. 20 de haut au-dessus du sol.*

aussi de rafraîchir les sarments, on soumet ceux-ci à un trempage dans l'eau claire durant les vingt-quatre ou trente-six heures qui précèdent le greffage.

Après avoir inséré et ligaturé l'écusson avec du fil de laine, on pratique, le lendemain de l'opération, un léger écimage aux pousses feuillues *a a* du sujet.

Subséquemment, dans le courant du mois qui suit le greffage, on procède à des pincements ou rognages progressifs, dont le but est de provoquer des refoulements de sève, profitables à la reprise de l'écusson et à l'éclosion du bourgeon.

Dès que celui-ci a émis une pousse de 3 à 5 cm., on étête le sujet au niveau de l'insertion des pousses *a a*. On supprime la ligature au fil de laine, et on la remplace, à la partie supérieure, seulement, de l'écusson, par une ligature au raphia. Dès que la jeune pousse a acquis un certain développement, on doit l'accoler à un tuteur ou échalas.

S'il y a eu échec, on laisse repousser le sujet et on le regreffe plus bas, — ou, si possible, à même hauteur, du côté opposé, — à œil dormant.

La réussite de cette greffe réside pour une bonne part dans la suppression, mesurée, progressive, des pousses feuillues du sujet.

La greffe par écusson à œil dormant se pratique du 25 août au 25 octobre, suivant les régions, avec des écussons prélevés sur des sarments de l'année, suffisamment lignifiés. On n'étête le sujet que l'année suivante, à la montée de la sève, après s'être bien assuré que l'écusson est bien soudé. Dans la négative, on regreffera plus bas ou sur un autre point bien approprié, à œil poussant.

La sève étant plus abondante de bas en haut au printemps et de haut en bas à l'automne, les soudures sont plus complètes en général en insérant l'écusson sous T renversé dans le premier cas et sous T droit dans le deuxième cas.

(*A suivre.*) François Baco.

L'INCISION ANNULAIRE DE LA VIGNE

Technique

L'incision annulaire peut être effectuée dans toutes les régions viticoles ; au Nord pour éviter la Coulure, d'ordinaire à craindre à cause des températures froides à redouter au moment de la floraison ; dans la région méridionale, afin d'assurer la régularité des grappes, sur les cépages nouveaux et obtenir la précocité. Les cépages auxquels elle profite parfaitement sont en général des raisins de table dont la culture peut être l'objet de soins minutieux et rémunérateurs : chasselas doré et ses variétés (Coulard, rose de Falloux, musqué, Cioutat), Bicane (appelé aussi chasselas Napoléon) auquel l'incision annulaire donne une grappe plus fournie, Tibouren gris dont le fruit devient mieux constitué, et toutes variétés dont il faut diminuer la Coulure et augmenter la précocité. Le corinthe blanc ou rose y est très sensible tant au point de vue de la compacité de la grappe que du volume des grains, le muscat d'Alexandrie, le Rosaki, le Malakoff Isjum, le Roditès bénéficient de l'incision.

L'époque à laquelle on l'exécute varie avec le climat et le cépage et il ne saurait être question de la pratiquer à une date déterminée de l'année. Il faut la situer dans le temps par rapport à la floraison de la vigne — de quelques jours avant la floraison à quelques jours après. — Il est bien évident que si elle était faite trop tôt, elle nuirait au développement du rameau fructifère qui resterait rabougri, et que faite trop tard, lorsque les grains sont tombés, elle manquerait

son but. L'opportunité de son intervention doit empêcher la chute des fleurs, ou des ovaires fécondés.

Quel que soit le mode de taille appliqué à la vigne, la règle générale implique son interposition entre les feuilles et les grappes d'une part, le tronc et les racines de l'autre. Dans le cas de souches en gobelet, elle est exécutée sur le ra-

Fig. 11. — Appareils inciseurs.

meau herbacé au-dessous de la grappe la plus proche du courson. Il faut avoir soin de palisser le rameau dont la fragilité est accrue au niveau de l'opération, sinon le vent peut faire des dégâts. Elle ne pourra s'exécuter que sur les gobelets échalassés, ce qui a pour conséquence d'en restreindre l'emploi. Dans le cas du gobelet sans échalas on pourra, si le mérithalle est assez long, la placer

entre le vieux et le jeune, c'est-à-dire entre le premier et le deuxième sarment . les effets de l'incision ne porteront que sur une partie de la récolte, mais à la taille le bois incisé sera enlevé, comme il faut le chercher surtout dans le cas de mauvaise cicatrisation. Quand la vigne est menée à la taille longue (aste, flèche, courgée, etc.), le travail est facilité, car il y a plus de place pour inciser. On opère à la base du long bois, sur l'un des premiers mérithalles, en ayant bien soin d'enlever toute l'écorce verte. La profondeur à atteindre nous est indiquée par l'apparition de la teinte blanche du bois.

Si l'on allait plus loin, la solidité du sarment serait compromise, l'alimentation en eau se ferait mal et les feuilles portées par le rameau se flétriraient. La largeur doit être d'au moins trois millimètres sur les cépages vigoureux qui en ont seuls besoin ; plus étroite, elle se ramène à une simple ligne sur laquelle les communications brutalement interrompues sont vite rétablies et ne permet alors que de combattre la Coulure.

Si elle est trop large, elle empêche les bourrelets de soudure de se souder, l'aoûtement ne peut se faire, le sarment est ensuite partiellement tué par les gelées.

Les outils utilisés, appelés inciseurs, sont de différents modèles, on peut les répartir en deux catégories : ceux chez lesquels la pression des lames sur le sarment est exercée directement par la main de l'opérateur, en opposition à ceux qui ont un ressort plus ou moins fort pour faire pénétrer les lames coupantes à l'intérieur des tissus.

Les premiers (2 et 4 fig. 11) entraînent souvent un travail trop brutal, qui aboutit à la rupture du rameau. Ils ressemblent à de petits sécateurs à une main dont la lame et le croissant sont chacun remplacés par deux parties identiques droites ou coudées (2), constituées chacune d'elles par deux lames tranchantes parallèles situées à quelques millimètres de distance donnant à l'incision la largeur voulue, réunies par une entretoise coupante détachant l'anneau d'écorce coupé à la longueur par les deux lames.

L'inciseur de Duban (3 fig. 11) comporte également deux lames coupantes parallèles, mais ici l'écorce tronçonnée est enlevée par un croissant de laiton (comme on le voit à droite sur la figure) taillé en dents de scie. Un ressort en spirale assure l'action conjuguée des lames et du croissant ; un pivot permet à cet ensemble de s'articuler sur un manche et d'inciser sans que la main de l'opérateur ait à faire le tour du sarment. Cet appareil, beaucoup plus pratique que les deux précédents, permet d'obtenir d'excellents résultats surtout quand on opère sur des longs bois.

Un autre modèle de pince sève plus approprié aux rameaux herbacés est celui de la figure 11-1. Il fonctionne comme une pince à linge et reste toujours fermé sous l'action d'un ressort ; les parties travaillantes sont en tôle d'acier poli pliées en gouttières dont les convexités se font face. Une encoche à biseau tranchant pratiquée sur chacune d'elles permet de se passer de lames coupantes et d'agir facilement sur les rameaux herbacés.

Nous n'avons nullement la prétention de décrire tous les inciseurs ou pince-sève inventés dans le but d'augmenter la facilité et la rapidité d'exécution du

travail ; les meilleurs doivent permettre d'obtenir des incisions nettes à bords bien tranchés et de s'arrêter dès que le bois a été atteint.

G. Bernon,
chef des travaux de Viticulture
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

ACTUALITÉS

Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale.
Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
René Engel : Chronique bourguignonne.
J.-L. Vidal : Chronique charentaise.
Le Bosc : Chronique de législation viticole.
Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1936 (P. M.).

Chronique d'œnologie méridionale

Le soutirage des vins nouveaux. — Quelques mots du rôle, de l'opportunité et du nombre de soutirages.

Ceux-ci doivent réaliser la séparation du vin clair d'avec les dépôts formés au cours de sa conservation dans les récipients vinaires. En outre, ils doivent favoriser les phénomènes améliorants et en particulier le dépouillement et le vieillissement du vin.

Ces définitions montrent que le soutirage s'impose chaque fois qu'un dépôt existe plus ou moins abondant au fond des récipients, qu'il s'agisse de dépôts naturels ou de dépôts provoqués. Egalement le soutirage se recommande quand l'action de l'air se traduit par un bienfaisant effet. C'est ainsi que la disparition des odeurs sulfhydriques, particulièrement courantes dans les vins nouveaux de cette année, est déjà réalisée à peu près complètement par des soutirages renouvelés au contact de l'air.

Un premier soutirage devrait être fait 15 jours environ après le décuvage pour séparer les grosses lies du vin limpide. Ces *grosses lies* contiennent divers débris organiques, des pépins, des particules de râfles, les bourbes — constituées par les membranes cellulaires des tissus, — des matières terreuses et enfin du bitartrate de potasse et de chaux et des levures.

La précipitation du tartre provoquée déjà par l'alcoolisation progressive du milieu sous l'effet de la fermentation alcoolique, se continue par suite du refroidissement progressif du milieu. Il est à remarquer que tout abaissement de température au-dessous du minimum auparavant atteint, provoque toujours un précipité de tartre. Nous reviendrons d'ailleurs sur cette action bien complexe du froid.

Un deuxième soutirage s'impose lorsque les premiers froids ont réalisé leurs effets clarifiants : coagulation des matières albuminoïdes, insolubilisation de certains éléments du vin. Parmi ceux-ci, notons les matières tannoïdes et les matières colorantes et encore le bitartrate de potasse. Ces précipités entraînent avec eux un certain nombre de microorganismes cohabitant dans le vin à côté des levures. Ils sont surtout constitués par les agents pathogènes des maladies bien

connues apportées par les raisins altérés ou une vaisselle vinaire défectueuse. L'ensemble de ces dépôts constitue les *lies fines*.

Ce soutirage est très important, car il permet de séparer du vin tous les germes pathogènes préalablement précipités par le froid surtout. Mais il est assez prétentieux d'en fixer exactement l'époque à quelques jours près. En principe, il doit s'effectuer après une assez longue période de froid pendant laquelle les effets bienfaisants de celui-ci ont eu le temps de se manifester. Cette période est assez capricieuse ; tardive ou précoce, elle est précédée ou suivie de périodes relativement chaudes. Quelles que soient les conditions climatériques, il est utile d'effectuer le deuxième soutirage, soit au cours de décembre, soit au cours de janvier au plus tard.

Un troisième soutirage sera fait juste avant les chaleurs du printemps, en mars ou avril. Il permet d'éliminer les légers dépôts qui auraient pu se produire, mais aussi de faciliter le dégagement du gaz carbonique dissous et les phénomènes de « maturation » du vin. Ce soutirage facilite également le départ d'une fermentation secondaire au cas où le vin serait encore incomplètement fermenté. A ce sujet, il est indispensable de connaître l'état pathologique du vin pour agir convenablement. Sinon, on risquerait d'avoir des vins aigre-doux.

Enfin, un *quatrième soutirage* aura lieu au moment de la sève d'août, par conséquent avant les vendanges. Ce soutirage accélère les phénomènes de vieillissement.

Comment pratiquer ces soutirages ?

D'une façon générale, il faut les effectuer au contact de l'air et de préférence lorsque la pression barométrique est élevée (régime de vent du nord). La séparation du vin limpide du dépôt se fait alors parfaitement. Mais ce contact avec l'air doit être réduit à mesure que croît le nombre de soutirages. Il est à remarquer que l'emploi de cuves en ciment aux lieu et place de bons foudres en bois, nécessiterait au moins un soutirage supplémentaire pour mieux réaliser le bon vieillissement du vin.

Ces soutirages à l'air présentent parfois quelques dangers. C'est lorsque le vin a déjà une acidité volatile voisine de la limite, ou est en puissance de casse. Il faut alors opérer avec quelques variantes.

Si l'acidité volatile est élevée, on peut, soit ajouter de l'anhydride sulfureux (ou son sel, le métabisulfite de potasse) avant tout soutirage et effectuer celui-ci à l'air ; soit, ne rien ajouter, mais faire le soutirage à l'abri de l'air. Le premier système a nos préférences.

Si les vins sont cassants, il reste à déterminer la nature de la casse pour diagnostiquer, soit un soutirage à l'abri de l'air (casse oxydasique), soit au contraire un soutirage avec forte aération pour provoquer immédiatement la casse métallique menaçante et obtenir une clarification définitive du vin.

Tous les vins soutirés doivent être mis dans des foudres ou des cuves préalablement méchés.

Autant que possible, se garder d'avoir des récipients en vidange. Faire les ouillages régulièrement avec des vins sains, — tous les 8 jours avec des foudres, — tous les 15 jours avec des cuves en ciment.

Si on conservait un récipient en vidange, saturer l'atmosphère du foudre ou de la cuve de gaz sulfureux, soit par combustion du soufre, opérée aussi haut que possible dans le récipient, — soit par le mélange : métabisulfite de potasse, acide citrique, introduits dans un sachet placé juste au-dessus du niveau du vin. Cette dernière méthode est excellente.

Et ici, plus que dans les foudres et cuves pleins, surveiller très attentivement le vin.

En résumé, le soutirage des vins, d'une importance capitale pour la conservation du vin, s'effectue dans la généralité des cas, avec une légère aération du vin.

Des variantes doivent être introduites par des cas bien déterminés (vins à acidité volatile élevée — vins cassants — vins encore doux). Il est alors prudent de faire examiner préalablement le vin par un laboratoire et de faire faire cet examen assez tôt pour éviter tout accident ultérieur. MICHEL FLANZY.

Chronique méridionale hebdomadaire

Etat du sol et travaux culturaux. — Il est des prévisions qui ne se réalisent pas : l'hiver qui devait être exceptionnellement rude est, en réalité, fort doux. Au 15 janvier, le sol est suffisamment sec ou, plutôt, dessuyé, pour que la charrue y puisse pénétrer.

Nous connaissons ainsi bien des terres à vignes, ordinairement gorgées d'eau en hiver, et même assez avant la saison, dans lesquelles le labour est devenu impossible. Ce n'est, d'ailleurs, pas parce que l'hiver est sec, bien qu'il n'ait pas plu à Montpellier du 29 décembre dernier au 15 janvier, que cette éventualité peut être constatée. Décembre fut, en effet, un mois pluvieux (119 mm., ce qui est largement supérieur à la moyenne du mois, 64 mm. 4). Il nous semble que l'état du sol, exceptionnellement favorable aux travaux culturaux en cette saison (il est ici uniquement question, on le répète, des terres qui ressuient mal, sont compactes et normalement difficiles à travailler), résulte surtout de l'absence de gelées.

C'est que, par temps de gelées, le sol perd très peu d'eau et d'autant moins que la saturation de l'atmosphère en vapeur d'eau est rapidement obtenue à basse température. Il n'en perd pas s'il ne dégèle pas et n'en perd guère davantage si le dégel se produit, ce qui arrive toujours assez tard au cours de la journée.

Rien de semblable n'a pu être observé cette année. Il a plu autant que d'habitude, mais le sol s'est ressuyé assez vite, comme cela se produit, sous notre climat, au printemps, dans des conditions très voisines.

En somme, du point de vue du sol, qui importe autant que d'autres à l'agriculteur, ce sont les hivers doux qui sont des hivers secs, alors que les hivers rigoureux sont des saisons humides. En vérité, ceci, qui ne manquerait pas de sel, est un peu paradoxal et ne correspond à la réalité qu'entre certaines limites.

Bref, on peut labourer à peu près comme l'on veut. Doit-on le faire ? Plusieurs réponses peuvent être fournies.

Dans le *cas* particulier *de vignes qui doivent être fumées*, si elles ne le sont déjà, ce qui serait mieux, il n'y a pas de doute, il faut déchausser et le plus tôt

sera préférable, appliquer la fumure et chausser ; on n'aura plus, ensuite, à intervenir de longtemps.

Mais, bien que l'on puisse penser avec raison que beaucoup de vignes seront fumées cet hiver, toutes ne le seront cependant pas et les vignobles qui se verront privés de tout apport d'éléments fertilisants seront encore nombreux ; il y a même des gens chez qui il n'y aura que de ceux-là. Ces *vignes* sacrifiées, *qui* ne se porteront pas beaucoup plus mal que les autres, *ont* parfois *reçu* déjà un *labour*, généralement *donné en chaussant* et assez profond, et cela depuis une date assez éloignée, décembre et parfois novembre derniers. Elles ne sont pas enherbées : il apparaît seulement à la surface quelques graminées sans vigueur et du chiendent, — lorsque, par un regrettable hasard, il y en a — mais dont les tiges et les rhizomes en surface sont morts, blanchâtres et d'ailleurs visibles de très loin dans les terres foncées. Pour ces sols-là, rien ne presse, l'herbe ne viendra que plus tard ; on peut attendre un mois au moins.

Par contre, dans *les terres qui n'ont* jusqu'à maintenant *reçu aucun labour*, on doit intervenir au plus tôt.

Ce n'est pas pour faire périr les mauvaises herbes qui ne sont pas actuellement bien gênantes et qui ne le deviendront pas avant longtemps, mais pour compenser, dans une mesure d'ailleurs assez incomplète, l'infériorité de ces sols au regard de ceux qui ont déjà reçu un labour de chaussage. Celui-ci, où il a été donné, a soulevé la terre qui a pu absorber, comme le ferait un papier buvard, l'eau des pluies de décembre qui est ainsi mise en réserve pour la saison sèche. Et il se pourrait que les vignobles où la charrue n'a pas pénétré avant l'hiver, et à la surface desquels l'eau a ruisselé en pure perte sans beaucoup être absorbée jusqu'ici, se montrent cet été les plus sensibles à la sécheresse, toutes choses étant égales d'ailleurs bien entendu.

Pour compenser cette infériorité, il est utile de procéder à un ameublissement assez profond de manière à rendre possible l'absorption de l'eau des pluies qui finiront bien par survenir.

Remarquons aussi, mais ceci est un autre problème, que ces terres non labourées, qui absorbent mal l'eau des pluies ce qui se comprend bien, restent aussi plus longtemps pâteuses en surface que les terres labourées.

Il faut donc donner une façon, mais le chaussage ne présente plus d'intérêt actuellement et l'on peut déchausser dans les conditions ordinaires. Cette opération doit seulement être retardée dans les jeunes vignes dont la soudure, encore fragile parce que peu lignifiée, redoute les froids même peu intenses. C'est là un point de vue secondaire car, dans l'immense majorité des cas, les jeunes vignes sont chaussées depuis longtemps et ne demandent aucun soin avant le printemps.

En résumé, on doit déchausser et rechausser les vignes à fumer, déchausser les vignes qui n'ont encore subi aucun labour, mais il n'y a pas à intervenir de quelques semaines dans les vignes chaussées. Dans ce cas comme dans bien d'autres, il est donc nécessaire de prendre au même moment, suivant les variations d'une des conditions du problème, des décisions opposées, apparemment contradictoires mais fort justifiées.

Sur la récolte 1936. — La « téhesseff », comme l'on dit par un néologisme qu'une éminente parenté, autant qu'un constant usage, sont en passe de rendre classique, la téhesseff, donc, est un remarquable moyen d'information, de vulgarisation et une source de distractions. Tout cela est un peu *mêlé* d'ailleurs.

Ce savoureux mélange d'humour et de choses sévères n'appartient même qu'à la vulgarisation que l'on y fait ; cela peut tenir à beaucoup de choses, mais c'est surtout dû à ce que les conférences destinées à quelques auditeurs sont, en réalité, entendues par tout le monde. Et comme le plaisant n'est quelquefois qu'une question de point de vue...

Un auditeur malicieux aurait ainsi pu entendre récemment une causerie fort bien faite sur l'importance comparée de la récolte des vins en France et en Algérie en 1935 et 1936. A la suite des commentaires les plus pertinents, on en vint à considérer la superficie du vignoble au cours des deux dernières années :

En France :

1935	1.504.954 hectares
1936	1.412.588 hectares

Cette notable diminution de la superficie déclarée fut attribuée à... l'arrachage volontaire dont c'était une occasion de parler, car la vérité oblige à dire que l'on en manque un peu. Il ressortirait d'abord que les viticulteurs algériens sont de mauvais volontaires car, pendant cette année, la superficie cultivée n'a diminué en Algérie que de 9.000 hectares.

Des affirmations de ce genre surprennent toujours un peu. On enseignait bien avant nous à l'Ecole de Montpellier, et avec combien plus d'autorité, que la diminution de *la superficie déclarée* était due à ce que beaucoup de petits récoltants ne font pas de déclaration les années de faible récolte, parce que, consommant entièrement leur production, ils n'ont pas de vin à vendre ni, par suite, à déclarer. C'est une particularité constamment observée que l'on pouvait croire connue.

Faute d'en être éclairé, on va peut-être maintenant se demander à quelle cause il faut attribuer la disparition de 250.000 vignerons français de 1935 à 1936. Leur nombre est en effet passé de :

1.657.792 en 1935 à 1.412.588 en 1936.

Peut-être va-t-on trouver là un sujet d'inquiétude ?

JEAN BRANAS.

Chronique bourguignonne

L'hiver rigoureux qui nous était annoncé n'a pas encore fait son apparition et le vigneron, mi-narquois, mi-inquiet, hausse les épaules et se lamente devant cet hiver « pourri » dont la saison actuelle donne le présage. Instruit, généralement à ses dépens, par l'expérience, il sait qu'un bon quartier d'hiver n'a jamais nui à la vigne, qu'un bon mois de gelée n'a pas son pareil pour façonner et alléger les terres, et qu'après un hiver digne de ce nom, la vermine et les maladies sont beaucoup moins à craindre.

A la Saint-Vincent...
L'hiver s'en va ou il reprend,

dit le proverbe. Puisqu'il ne pourra s'en aller, n'étant pas encore venu, souhaitons qu'il prenne...

Bien que des brouillards fréquents, entretenant une humidité persistante à la surface des terres, aient souvent gêné les travaux au vignoble, les défonçages se sont poursuivis sans arrêt. Les pépinières faites au cours de l'année passée sont de qualité très moyenne et les rendements n'auront rien de sensationnel. On peut prévoir que le prix exorbitant de certains porte-greffes aura une répercussion évidente sur les prochains greffages et que beaucoup de petits pépiniéristes hésiteront à faire des greffes avec des porte-greffes au prix anormal, justifié ou non, où ils sont.

La réglementation concernant l'arrachage n'a, jusqu'à présent, pas eu en Côte-d'Or les résultats escomptés. Jusqu'à ce jour, environ 200 hectares ont été offerts en holocauste sur l'autel du dieu « Pinard ». Beaucoup de gens ont donc profité de l'occasion qui leur était offerte pour se faire payer la parcelle avec laquelle ils avaient l'intention d'agrandir une cour, ou celle d'y élever une construction. D'autres ont été indemnisés pour arracher une vigne plantée à tort dans un mauvais endroit et où la gelée nettoyait régulièrement les récoltes. En général, toutes les vignes sacrifiées étaient au bout de leur carrière, souvent moribondes et presque toujours condamnées d'avance.

On conçoit que le résultat de tout cela ne soit pas brillant au point de vue assainissement du marché des vins, car la production qu'on élimine ainsi est très peu importante et si, dans tous les départements viticoles le même fait s'est reproduit, il y a lieu d'émettre quelques doutes quant à l'efficacité de l'onéreuse mesure préconisée.

Les vins nouveaux se dépouillent lentement, l'absence des froids nuit à leur éclaircissement et de ce fait le premier soutirage qu'on donne ici en général fin décembre, pour séparer le vin de sa grosse lie, se trouve retardé.

Les vins vieux 1934 et 1935 ont bénéficié d'un certain courant d'achat à la fin de l'année. Les premiers sont maintenant introuvables dans les caves de la propriété, quant aux seconds, le commerce s'en est déjà approvisionné largement.

En vin de la récolte 1936, les affaires traitées sont plutôt rares, les acheteurs préférant attendre que l'évolution de ce vin soit un peu plus avancée. Certains renferment encore une quantité appréciable de sucre résiduel. Nous avons constaté que des grands vins blancs, vendangés tard, rentrés au pressoir à une très basse température, suffités et débourbés, n'avaient pu achever complètement leur fermentation, bien que celle-ci eut débuté d'une façon normale. Certains échantillons contiennent encore jusqu'à 50 grammes de sucre résiduel par litre.

N'y aurait-il pas lieu d'incriminer là une carence de matières azotées dont une large part se serait trouvée précipitée au sein de ces moûts glacés durant le temps du débourbage. Cette explication paraîtrait se confirmer, puisqu'il a été constaté que, le dernier fût « entonné » en vidant la cuve de débourbage, et qui a contenu fatalement un peu du dépôt léger de la surface du précipité, a achevé parfaitement de fermenter.

Il y a tout lieu de penser qu'une adjonction de phosphate d'ammoniaque à la

dose de 15 grammes par hecto, sera tout indiquée au printemps pour permettre à ces vins de « digérer » leur sucre.

René Engel.

Chronique charentaise

Sur les porte-greffes des calcaires. — Après la campagne viticole qui vient de se terminer et au moment où commencent les plantations nouvelles, il nous semble intéressant de jeter un regard en arrière.

L'année 1936 a été très humide, froide en été. La Chlorose a sévi avec intensité et persistance sur nos vignes. Comment se sont comportés les porte-greffes en usage dans nos sols crayeux ? Les observations faites confirment-elles les données antérieures ?

Voilà ce qu'il nous semble utile d'établir, afin d'en faire profiter les planteurs éventuels.

Comme base de comparaison, nous prendrons le Chasselas × Berlandieri 41 B qui fait le fond des vignes établies en terrain crayeux de la Champagne de Cognac. Tous les porte-greffes comparés sont greffés en Saint-Emilion des Charentes.

Le 41 B a chlorosé, certes. Et là Chlorose dont il a souffert, si elle est atténuée, à partir de juillet, a persisté cependant jusqu'à la fin de la végétation.

Mais le 41 B a résisté plus que d'autres à la Coulure intense qui a caractérisé l'année 1936. Si bien qu'à la vendange, il se classe parmi les porte-greffes qui ont donné les récoltes les plus abondantes.

En pieds-mères, il est intéressant de noter qu'il a été atteint par le Mildiou de façon assez intense. Ce qui marque son ascendance vinifera.

Le Cabernet × Berlandieri 333 E.M., peut être comparé au 41 B. Avec les différences suivantes : moins de Chlorose, sans être indemne ; plus de Coulure ; moins de Mildiou sur les pieds-mères.

Le 19-62, hybride naturel Berlandieri × Vinifera de Millardet, qui s'est montré, dans les dernières années écoulées, supérieur au 41 B, ne l'égalait pas en 1936. Il n'était ni moins chlorosé, ni plus vigoureux. Il a coulé davantage. Ses pieds-mères ont pris le Mildiou autant que ceux de 41 B.

Les Berlandieri × Colombard N°s 1 et 2 étaient parmi les moins chlorosés. Moins que 41 B ; moins que 333 ; moins que 19-62. Surtout le N° 2. L'un et l'autre plus vigoureux que ces 3 derniers sujets. Mais, ils ont coulé plus que 41 B et au moins autant que 333 ; pas davantage que 19-62. Les pieds-mères de Berlandieri × Colombard ont été moins atteints par le Mildiou que 41 B.

L'hybride naturel Berlandieri × Vinifera de Verneuil ne s'est montré supérieur, ni même égal, à aucun point de vue, à tous les porte-greffes précédents.

422 B Pinot blanc × Berlandieri de Millardet était faible et chlorosé.

Pas un des hybrides suivants de Richter n'a pu rivaliser avec aucun des porte-greffes déjà cités. Ils étaient plus ou moins chlorosés, sans se faire remarquer ni par leur vigueur, ni par leur fructification.

Pourtant, les N°s 99 et 110 avaient conquis une bonne place, dans les deux ou trois années précédentes.

261-50 de Couderc ne valait pas mieux. Lui, pourtant si vigoureux, était fatigué par la Chlorose.

150-15 de Malègue était faible et non sans Chlorose. Sans doute, préfère-t-il les années sèches aux humides. Et faut-il voir là sa faiblesse passagère.

161-49, Berlandieri × Riparia de Couderc n'avait pas ou peu de Chlorose. Il était certainement plus vigoureux que ses deux frères 420 A et 34 E.M., lesquels étaient chlorosés, moins vigoureux et portaient moins de grappes. 161-49 était cependant moins fruité que 41 B.

On pouvait le classer parmi les bons porte-greffes des calcaires.

Il est même des cas particuliers (nous signalerons l'un de ces cas) où 161-49 se classe en tête avant tous ceux étudiés jusqu'ici.

Le Berlandieri Lafont 9 moins chlorosé que 41 B. Sa vigueur n'égalait pas le 333 ; mais, sa fructification était supérieure.

Le Berlandieri Vidal N° 107 n'avait pas de Chlorose. Sa vigueur semble égaler celle de 333. Mais, nos observations sont encore insuffisantes pour l'affirmer. Sa fructification, par contre, était supérieure, même au 41 B.

C'est ainsi que j'ai pu noter la production de 4 pieds de Saint-Emilion sur Berlandieri Vidal, dont la moyenne atteint, par cep, 2 kg. 737 ; alors que les 4 pieds correspondants voisins de Saint-Emilion sur 333 n'ont donné qu'une récolte moyenne par cep de 1 kg. 162.

Plus loin, dans le même sol, dosant 62 % de calcaire, 2 ceps de Saint-Emilion sur Berlandieri Vidal ont donné, par pied, une moyenne de 1 kg. 675, alors que les 4 ceps de Saint-Emilion sur Berlandieri × Colombard N° 1, qui encadraient les deux précédents, ont donné à peine 0 kg. 562 de raisin (moyenne par unité).

Il nous reste à dire un mot sur le Rupestris du Lot, très utilisé, mais dont l'emploi se restreint plutôt que de s'accroître. Ses avantages de prix réduit des greffés-soudés, de vigueur, de durée n'arrivent pas à compenser sa résistance à la Chlorose très inférieure à celle des Franco-Berlandieri en général, de même que son défaut de fructification. 1936, à cet égard, n'a fait que confirmer les données des années antérieures.

Ce porte-greffe conseillé jusqu'à ces dernières années dans les terres dites de groie, très superficielles, composées d'une masse de petites pierres d'un calcaire dur appartenant au Jurassique, reposant sur un roc plus ou moins fissuré, est aujourd'hui souvent supplanté par le 41 B qui y donne une fructification nettement supérieure, à condition de l'alimenter par des fumures appropriées.

Le Mourvèdre × Rupestris 1202 de Couderc est encore un porte-greffe des calcaires, plus résistant à la Chlorose que le Rupestris du Lot et aussi vigoureux que lui. Mais, outre que sa fructification souffre des mêmes défauts que celle du Rupestris, il est attaqué par le Phylloxéra, souvent avec assez d'intensité pour abréger ses jours.

Les Aramon × Rupestris Ganzin N°s 1 et 9, moins résistants au calcaire que 1202, peut-être plus fructifères, sont affligés plus ou moins des mêmes défauts que 1202. Ils retardent encore davantage la maturité des fruits qu'ils nourrissent.

93-5 Bourrisquou × Rupestris de Couderc a des aptitudes sensiblement semblables au 1202.

1202, 93-5, Aramon Ganzin, Rupestris du Lot sont insuffisants pour les sols les plus crayeux, où s'imposent 41 B, 333, Berlandieri × Colombard, 19-62, Berlandieri pur, Berlandieri Vidal.

Par contre, les 4 premiers s'accommodent, mieux que la plupart des argiles compactes dont nous possédons des spécimens très caractéristiques dans la région dite du Pays-Bas de Cognac.

Enfin, je ne puis terminer sans signaler le 3309 qui joue un rôle important dans nos terrains à dosage réduit d'un calcaire peu chlorosant.

Mais, là, lorsque cela se peut, où la Chlorose n'est pas très redoutable et que la fertilité du sol le permet, le Riparia Gloire de Montpellier donne de meilleurs résultats que le 3309.

J.-L. Vidal,
directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Chronique de législation viticole

A propos de la récolte 1936. — Dès que les résultats de la récolte 1936 ont été connus et publiés (*J. O.* du 23 décembre 1936), l'Administration des Contributions indirectes s'est préoccupée de prendre quelques mesures destinées à marquer la transition devant exister entre les deux campagnes.

Elle a précisé, tout d'abord — qu'eu égard aux chiffres de la récolte 1936 — l'on n'aurait pas recours cette année à la double obligation du blocage et de la distillation (même sous forme d'alcool vinique), mesures qui n'avaient pas cessé d'être en vigueur depuis 1933.

En conséquence, et comme suite aux cours pratiqués sur certains marchés, un décret doit prochainement paraître qui aura pour objet d'une part, de lever les blocages portant sur les récoltes antérieures à celle de 1936, c'est-à-dire sur les années 1933, 1934 et 1935 — et d'autre part, de faire clore au service spécial de la Viticulture les comptes de blocage qui avaient été ouverts au nom des viticulteurs ou des négociants importateurs pendant la période considérée.

Mais en contre-partie de cette levée de blocages, le recouvrement de la partie des redevances qui avait été suspendu, en exécution de l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931, sera mis en application et portera naturellement sur les quantités de vins ou de moûts de raisins non encore libérées au moment de la publication du décret de déblocage prévue au paragraphe précédent.

Bien entendu, les quantités admises à l'apurement des comptes de blocage demeurent dispensées des redevances en vertu du texte précité.

Par ailleurs, si les reliquats des redevances vont motiver l'envoi d'avertissements précisant que les sommes dues sont immédiatement exigibles, on ne saurait omettre de faire remarquer que des facilités de paiement seront accordées par l'Administration toutes les fois que les requêtes tendant à l'obtention d'un sursis de libération seront justifiées.

Par contre, en ce qui concerne les viticulteurs qui, à la suite de calamités atmosphériques diverses survenues au cours du printemps dernier, ont été autorisés sur certains points à différer la remise de leur prestation d'alcool afférente à la campagne écoulée (1935-1936), le règlement de ces situations particulières devra intervenir à bref délai.

La nouvelle réglementation issue des récentes délibérations de la Commission Interministérielle (22 décembre dernier) a eu ainsi pour effet de libérer la récolte 1936 *en totalité*. En conséquence, les décomptes d'échelonnement déjà établis en vertu de textes prévisionnels doivent être revisés, mais au lieu de considérer les 2/3 de la 1/2 de la récolte on prendra, dans tous les cas, la production totale pour l'application des taux de la restriction provisoire appliquée à la sortie des chais.

On rappelle à cet égard que, dans le moment présent, la quotité de la récolte 1936 qui se trouve immédiatement disponible demeure fixée aux 4/10 de cette récolte (v. *Revue de Viticulture* du 15 octobre 1936, p. 297 et suivantes), avec minimum de 200 hectolitres par exploitation.

Enfin, en ce qui concerne les *arrachages* volontaires de vignes, on fait remarquer que les offres qui ont pu être reçues successivement jusqu'au 30 novembre 1935, puis jusqu'au 20 octobre 1936, continueront d'être enregistrées encore pendant *un an* à compter de la dernière date limite prévue. En attendant le vote d'une loi dont le projet doit être incessamment soumis au Parlement, lesdites offres pourront continuer d'être faites dans les conditions primitivement indiquées à la dernière loi, en la matière, du 28 mars 1936. Et il est fait observer à ce sujet que la réduction de 20 % sur les indemnités, prévue au même texte (art. 4), ne sera pas appliquée.

Telles sont les nouvelles mesures que les circonstances particulières de la production viticole en cours ont imposées et qui ont pour but d'adapter celle-ci aux différentes modalités du statut viticole.

Le Bosc.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1936. — Le *Journal officiel* du 15 janvier a publié la statistique habituelle, d'où nous extrayons les documents sommaires qui suivent.

Les sorties des chais des récoltants se sont élevées à 4 millions 66.336 hectolitres, ce qui donne pour les quantités passées, depuis le début de la campagne, aux mains du commerce de gros, un total de 15.333.470 hectolitres.

Pour la consomation taxée, le mois écoulé s'inscrit avec 3.946.322 hectolitres, quantité très sensiblement inférieure à celle des mois précédents. Mais on sait qu'il en est ainsi chaque année, en décembre, à cause des inventaires qui obligent à arrêter les statistiques six jours plus tôt. Pour janvier, nous retrouverons les volumes perdus en décembre. Le total des mois de la campagne atteint 13.381.980 hectolitres.

Enfin, les stocks du commerce s'élevaient, à fin décembre, à 15.748.718 hectolitres, taux fort pesant sur les cours, qui, sans lui, auraient pu dépasser les limites raisonnables.

P. M.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr. ; Picolo, 600 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 900 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 900 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 lr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 11 fr. 75 à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 15 fr.

Midi. — *Nîmes (18 janvier 1937).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 13 fr. 50 à 14 fr. 50 ; Montagne, 8°5 à 10°, 13 fr. 75 à 14 fr. 50 ; Clairettes, 15 fr. 50 à 16 fr. » ; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. » ; Rosés, 15 fr. » à 16 fr. » ; Vins de Café, 15 fr. » à 16 fr. ».

Montpellier (19 janvier), — Vins rouges 1936, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Blanc de blanc, » fr. à » fr. Vins de Café, » fr. à » fr. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Béziers (15 janvier). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. 50 à 15 fr. 25. Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 25. Blancs, 15 fr. 25 à 16 fr. ».

Minervois (17 janvier). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 75 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 janvier). — Vins rouges 8°5 à 11°, 14 fr. » à 15 fr. ». Chambre de commerce.

Carcassonne (16 janvier). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 50 à 15 fr. 25.

Narbonne (17 janvier). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 105 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 105 fr. à 110; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 112 fr. » à 115 fr. » ; sarrasin, 93 fr. à 97 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 70 à 75 fr. — Recoupettes, 70 à 74 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 90 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 140 à 180 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr à 190 fr. ; paille de seigle, 145 à 185 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 75 à 78 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 102 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 237 fr. 50 à 239 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. 50. — Veau, 6 fr. à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 24 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 70 à 10 fr. 20. — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux. 210 fr. à » fr. — Phosphate d ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %). 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 107 fr. » ; trituré, 120 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 202 à 209 fr. les 100 kgs ; neige, 213 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs. 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 360 fr. — Mandarines, 300 à 500 fr. — Poires de choix, 600 à 1.000 fr. ; communes, 70 à 100 fr. — Pommes choix, 300 à 650 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Chasselas de Moissac, 800 à 1.200 fr. — Bananes, 225 à 300 fr. — Noix, 500 á 600 fr. — Châtaignes, 150 à 325 fr. — Choux de Bruxelles, 50 à 140 fr. — Artichauts, 200 à 250 fr. — Choux-fleurs, 130 à 500 fr. — Oseille, 300 à 400 fr. — Epinards, 120 à 240 fr. — Tomates, 250 à 400 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 220 à 400 fr. le 100. — Endives, 160 à 190 fr. — Haricots verts, 700 à 1.500 fr. — Carottes, 70 à 110 fr. — Crosnes, 400 à 500 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.